



© Fred Durantet

Toto Li Vigni

Elu Meilleur Cuisinier Italien de France en 2016

Toto Li Vigni Ristorante – Lyon (69)

“ Je connais et utilise les pâtes Garofalo depuis plus de 30 ans. Je les considère comme les meilleures. La qualité des blés utilisés, l'utilisation des moules en bronze et le savoir-faire inégalé, confèrent à Garofalo une qualité exceptionnelle. Ces produits « Made in Italie » fabriqués dans les règles de l'art garantissent une tenue parfaite à la cuisson pour des dressages réussis ”

Toto Li Vigni

Son parcours

Né à Marsala, en Sicile, Toto Li Vigni, ancien footballeur professionnel de l'équipe de Torino, fait ses premiers pas en cuisine auprès de Vittorio Urbani, grand restaurateur turinois. En 1985, il quitte l'Italie pour la France, et

pose ses valises à Lyon. C'est aux côtés du grand chef lyonnais, Daniel Ancel, que Toto perfectionnera son art de la cuisine raffinée. Après de nombreux séjours sur l'île de La Réunion, en Italie, ou encore en Espagne, il

revient en France en juillet 2011 à Villeurbanne pour s'investir dans La Villa Urbana, une pizzeria gastronomique. En 2013, Toto rejoint la Fédération Italienne des Chefs, et gagne le prix de « Talent italien dans le monde ». En

2015, cet amoureux de la bonne cuisine ouvre un tout nouveau restaurant éponyme où il y sert des plats de pure tradition italienne, savoureux, généreux et parfois surprenants.

<http://www.totolivigni.com>



Fusillone Garofalo alle tre salse

Toto Li Vigni

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 480 g de Fusillone Garofalo
- 300 g de Stracchino
- 300 g de basilic
- 300 g de tomates pelées
- 3 gousses d'ail
- 30 g de Pecorino Romano
- 45 cl de crème fraîche
- Sel et Poivre du moulin
- Beurre
- Huile d'olive

1 Préparation des Fusillone Garofalo

Faire cuire les Fusillone Garofalo dans l'eau salée durant 13 minutes.

2 Préparation « Salsa Rossa »

Mixer les tomates pelées avec une pointe de Pecorino Romano. Dans une casserole, pendant 15 minutes, faire cuire à feu doux, une pointe de beurre, une cuillère à soupe d'huile d'olive, une gousse d'ail, et une feuille de basilic. Y incorporer le mélange de tomates. Ajouter une petite louche d'eau de cuisson des pâtes, réduire, et conserver au chaud.

3 Préparation « Salsa Bianca »

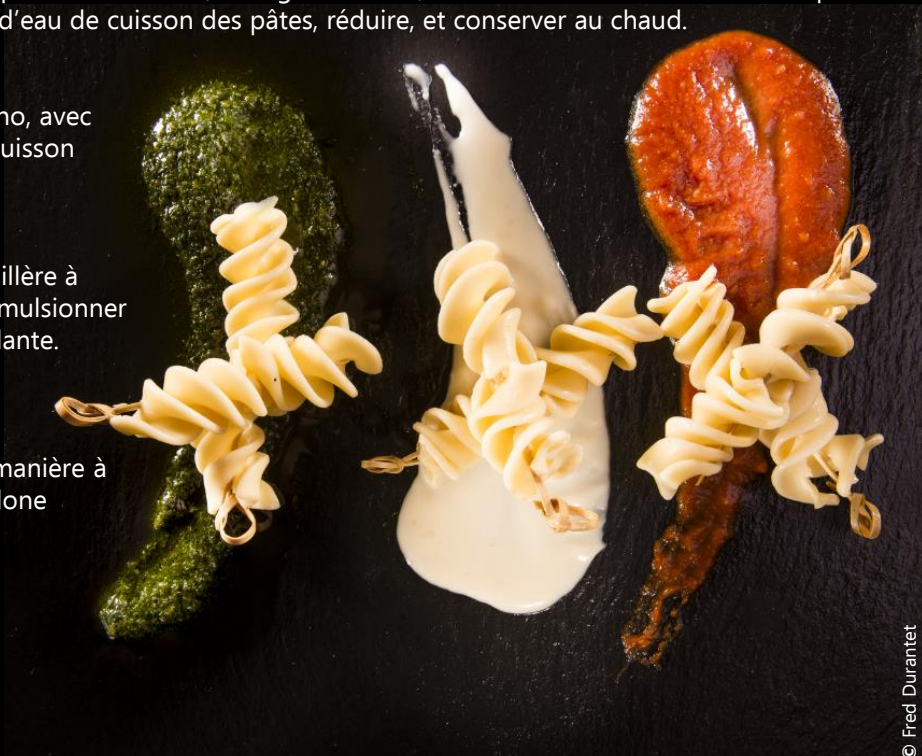
Dans une autre casserole, mélanger le Stracchino, avec la crème fraîche, et une petite louche d'eau de cuisson des pâtes. Conserver au chaud.

4 Préparation « Salsa Verde »

A l'aide d'un mixeur, mixer le basilic avec une cuillère à soupe d'huile d'olive et une gousse d'ail. Faire émulsionner le tout, jusqu'à obtenir une sauce épaisse et brillante. Conserver au chaud.

4 Dressage

Réaliser 3 bandes avec chacune des sauces, de manière à représenter le drapeau italien. Disposer les Fusillone Garofalo sur chaque bande.



Garofalo
RISTORANTE